

# Chaussons aux épinards frais

## Préparation de la pâte :

- Mettre de l'eau tiède sur la levure + sucre et attendre 10 min
- Mettre ce mélange dans la farine, ajouter le sel et l'huile.
- Travailler la pâte à la main en rajouter tout doucement l'eau tiède restant pour avoir une pâte homogène, molle et légèrement collante
- Couvrez le saladier avec un torchon propre et laisser la reposer 1h dans un endroit chaud

## Préparation de la farce :

- Faire revenir les oignons émincés, sel et poivre
- Laver et couper grossièrement les feuilles d'épinards
- Quand les oignons sont réduits et dorés, les mettre directement sur les épinards crus, émietter la féta et mélanger l'ensemble

## Façonnage des chaussons :

- Faire des petites boules de pâtes
- Etaler chaque boule en petit cercle
- Mettre un peu de farce au centre et refermer en forme de chausson
- Dorer les chaussons avec un œuf battu
- Déco : mettre des graines de sésame et/ou nigelle

**Faire cuire 20 à 30 min (à surveiller, il faut qu'ils soient bien dorés !!)**

## Ingrédients:

{Pour 20 chaussons environ}

### Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 3 ou 4 CS d'huile d'olive
- 10g de levure boulangère fraîche
- de l'eau tiède
- du sel
- une pincée de sucre

### Pour la farce :

- 500 g d'épinards frais
- 250 g de feta
- 2 oignons
- Sel, poivre

